

Bij Jef

Zachtgegaard en krokantgebakken Texelse lamsschouder, rodewijn-lamsjus, lamsstoof

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.
3. Zet het vuur heel zacht of uit en leg de vacuumzakken met de lamsschouder 15 minuten in het hete water.
Dit kan je al voor het opdienen van het vorige gerecht doen.
4. Verwarm de lamsstoof met groentes, de uiencreme en de jus in pannetjes of in de magnetron op de laagste stand voor ongeveer 30 seconden.
5. Haal de lamsschouder uit het zakje en laat leeglopen.
6. Bak de lamsschouder op middel hoog vuur, aan één kant goud bruin.
Zie de video.
7. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN (zie video)

1. Schep een paar lepels lamsstoof met groente midden op het bord.
2. Leg een tomaatje er naast.
3. Schep aan de andere kant een lepel uiencreme.
4. Leg de lamsschouder, met de krokante kant boven, op de stoof.
5. Schep om de lamsschouder een flinke lepel rode-wijn lamsjus.

Bij Jef



Rode wijn lamsjus



Uiencrème



Lamsstoof met groentes



Tomaatjes

Texelse lamsschouder

